Tech.
57h

Techn. 507 h

Ex Donatione Molliana.

Ex donat: Molliana.

R

Der geprüfte und erfahrene Fabrikant des Rauch- und Schnupftabackes.

Ein Buch für Tabacksraucher und Tabacksschnupfer.

1806

In der von Schönfeld. Niederlage.

R

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorbericht.

Was mich eigentlich bewogen hat, gegenwärtiges Werkchen nach manchen gesammelten Erfahrungen öffentlich im Druck erscheinen zu lassen, und warum ich nicht lieber meine Geheimnisse für mich behalte, darüber mag man mich nicht zur Rechenschaft ziehen. Findet dieser oder jener erfahrne Tabacks-Fabrikant für sich etwas Brauchbares darin, (und er findet es gewiß, so wie der Un-

erfahrne ohne weitere Beyhülfe aus meinem Buche ein Fabrikant werden kann,) so hoffe ich, man wird meine Absicht leicht errathen, und dann halte ich mich für belohnt genug.

Schon bey einer kurzen Uebersicht wird es sich ergeben, daß ich keine einander entgegengesetzte Dinge zu verbinden angewiesen habe, und noch mehr werden gewagte Versuche lehren, daß ich auch nichts von dem geheim gehalten habe, was wahrer Vortheil genannt werden kann.

Es ist leider mehr als zu wahr, daß viele nur bloß für ein Tabacks-Rezept Geld genug hingeben, und sehen sich am Ende doch betrogen. Mit Hülfe dieser Geheimnisse kann man aus der ersten Abhandlung ohne langes Nachkünsteln erlernen, wie von dem inländischen Blatte alle gangbare Sorten von St. Omer, Tabac d'Hollande, Tabac de Paris, Tonca, Marocco, Violet u. dgl. aus dem Virginischen hingegen der vortrefflichste

Duynkircher Taback gemacht wird. Und in der zweyten Abhandlung findet man den deutlichsten Unterricht vom geschnittenen, gesponnenen und Paket-Taback in verschiedenen Gattungen; deßgleichen vom Portorico-, Portocarero- und Oronocco-Taback, besonders aber von Fabrizirung eines guten Knasters aus inländischen Blättern.

Ich könnte zwar noch viele und nicht unverdiente Lobsprüche meinen Geheimnissen beylegen, und gegenwärtiges Traktätchen durch eine größere Bogenzahl vermehrt haben; allein wegen des erstern wird es mir somancher nach der genauen Befolgung meiner Vorschriften im Stillen Dank wissen, daß ihm auf einmahl in einer Sache so vieles Licht gegeben worden, wonach er schon längst ein Verlangen getragen; und was das letztere betrifft, so wird man es meiner Schreibart leicht ansehen können, daß ich kein Gelehrter, mithin zu vielem Schreiben nicht aufgelegt

bin. Geben mir meine Leser das Zeugniß, daß ich alles auf eine deutliche und faßliche Art vorgetragen habe, so nehme ich es unter gebührendem Danke auf, und freue mich, wo nicht im Allgemeinen, doch in einem geringen Theile, ein Gutes in der Welt gestiftet zu haben.

Erste Abhandlung.

Von Zubereitung des Schnupftabacks.

Wie billig sollte den gegenwärtigen Blättern eine ausführliche Beschreibung von dem Ursprunge, der Erfindung, den verschiedenen Benennungen und hauptsächlich der Kultur des Tabacks vorangehen: ich könnte ein Verzeichniß von den so vielen Sorten des Rauch- und Schnupftabacks liefern, die guten von den geringen unterscheiden lehren, die vornehmsten Fabriken Deutschlands kennbar machen, u. s. w., allein was anders würde aus dem allen herauskommen, als ein weitläuftiges Werk! und was sollten, im Grunde betrachtet, die vielerley Nachrichten einem Tabacks-Fabrikanten nützen? Es sind Bücher genug im Druck erschienen, die bald die, bald jene Schilderung vom Taback enthalten; man wird, hoffe ich, so billig denken, und mich dieser Bemühung überheben. Also zur Sache selbst.

Der zur Zubereitung des Schnupftabacks

erforderlichen Geräthschaften sind sehr viele, wovon ich aber nur die nöthigsten anführen und beschreiben will. Je nachdem eine Tabacks-Fabrik ausgebreitet, und je mehrere Sortiments gemacht werden sollen, desto verschiedener müssen die Werkzeuge dazu gewählt werden. Vorzüglich muß man auf einen reinlichen, für Regen und anderer Feuchtigkeit gesicherten Boden oder Kammer bedacht seyn, worin die Tabacks-Blätter gehörig abgereihet, auseinander gebracht und sortiret werden können; indem einige besser zum Spinnen in Rollen, andere zu Karotten, die kurzen und schmalen Blätter zum Schneiden, und die Rippen, (Stengel,) so wie überhaupt aller Abgang zum Mehl-Taback genommen wird.

Inländische Blätter, darunter verstehe ich Pfälzer, Anhältische, alle in Sachsen erbaut werdende und das Luxblatt, lassen sich zu Schnupftaback verarbeiten, nur pflegt man gemeiniglich die dunkelbraunen auszusuchen, weil sie leichter schwarz werden, und die gelben und lichtbraunen sich besser zum Rauchtaback anwenden lassen.

Hat man nun gesunde und reife Blätter, worunter aber keine angelaufene, verschimmelte, oder gar vermoderte, noch weniger der sogenannte Geiz, Sand- oder Erdgut gehören, und sie beschriebenermaßen ausgesucht, werden sie auf den Dielen ausgebreitet, mit der Sauce oder Brühe eingesprengt, wohl un-

tereinander gemengt, und dann in einen Haufen gebracht. Nach Verlauf von etwa vier und zwanzig Stunden werden die Blätter sich durchzogen, und schon einige Feuchtigkeit angenommen haben, sie sind also vorbereitet genug, daß das nun zu wiederhohlende Sauciren oder Einpöckeln desto besser eindringen kann. Ist dieses geschehen, so bedienet man sich großer eichenen Tonnen, die mit wohleinpassenden Deckeln versehen sind. Am schicklichsten sind alte Wein- oder Essigfässer, man ersparet dabey einen großen Theil der Sauce, der Taback kommt in weit bessere Fermentation, und man ist des Umschlagens oder Verderbens wegen weit gesicherter, als bey ganz neuen Gefäßen. Vorzüglich geben alte Weinessiggefäße dem Taback eine gar liebliche Säure. Hierein schüttet man den Taback, deckt ihn, um von dem Geruche der Sauce nichts verfliegen zu lassen, geschwind zu. Am folgenden Tage werden die Blätter nochmahls, und dabey so stark eingepökelt, daß wenn man einige in der Hand drückt, sie etwas von der Brühe zurücklassen müssen. Während dem kommen sie aber nicht auf dem Fußboden zu liegen, sondern so lange in ein anderes nebenstehendes Gefäß, bis sie vollkommen Schicht vor Schicht saucirt, untereinander gemenget, und recht fest eingedrückt sind. Das Gefäß wird so weit angefüllt, daß die Decke ordentlich darauf paßt, und

mit eisernen Gewichten oder schweren Steinen gepreßt werden kann. Mit diesem Behältniß bringt man nunmehr den Taback in ein feuchtes Gewölbe oder Keller, wo er jedoch weder zu warm noch zu kalt, sondern wo möglich recht temperirt stehen kann. Hier läßt man ihn wenigstens drey Wochen lang ganz unberührt und eingepreßt fermentiren, alsdenn öffnet man das Gefäß, wobey man untersucht, in wiefern er sich gefärbt und den Geruch angenommen hat. Sollte er eine Art von starkem Dunst oder Rauch von sich geben, so hat er genugsam fermentirt, und darf nicht länger in dem Gefäße bleiben; kann man aber ohne alle Empfindung die Hände darin halten, und man verspürt nur eine temperirte Wärme, so muß er noch zwey oder drey Wochen zugedeckt und gepreßt stehen bleiben.

Ueberhaupt muß man recht wohl in Acht nehmen, daß, wenn ein Taback nicht sattsame Hitze und Fermentation ausgestanden, er unmöglich sich halten kann, sondern über lang oder kurz entweder seinen Geruch gar verliert, oder wenn er besonders in warmen Sommertagen nicht oft genug umgerührt und gesiebt wird, umschlägt und verdirbt. Im andern Fall, wenn er zu lange fermentiren, mithin allzuviel Hitze ausstehen muß, bekommt er einen widrigen stinkenden Geruch, als ob er verbrannt wäre, und die besten Species bey der dazu gebrauchten Sauce scheinen gleich-

sam mit verflogen zu seyn. Das öftere Nachsehen und Oeffnen des Gefäßes kann auch zu nichts dienen, vielmehr wird der Taback dadurch in seiner Temperatur gestört und erkältet.

Aller Abgang von guten Tabacksblättern, auch selbst die Rippen oder Stengel, geben einen guten Schnupftaback, wenn man nur, soviel es sich thun läßt, den Sand davon zu bringen sucht. Zu schwarzen Sorten, als St. Omer, Naturel, Rappe u. dgl. lassen sich die Abgänge nicht gut verarbeiten, sie haben wenig Oel, oder Fettigkeit, und sind also zu flüchtig. Dahingegen der Son de Tonca, Spaniol, Taback d'Hollande, Marocco und alle die gefärbten Sorten davon gemacht werden. Obwohl gedachte Abgänge und Rippen in einem Kübel, mittelst einer mit starken eisernen Messern versehenen Stampfe zu Pulver gemacht werden können, so bleibt es allemahl eine sehr langweilige und mit vielen Kosten verknüpfte Arbeit. Denn man pflegt sie nicht gern so trocken zu stoßen, wie sie sind, weil sowohl hierbey, als während des Aussiebens, ein großer Theil verstäubt: sondern man kocht eine gute Quantität Küchen- oder Meersalz in reinem Brunnenwasser, läßt es kalt werden, und sprengt mit dem gekochten ein. Das bequemste ist, man sammelt jeden Abgang und läßt ihn dann in einer Tabacksmühle zu ganz feinem Pulver stos-

sen, daraus lassen sich hernach die beliebigen Sorten verfertigen.

Viele nehmen alles, was abgehet, pökeln es mit den Blättern zugleich ein, und machen St. Omer daraus, allein diese Verfahrungsart kommt mir eben so vor, als wenn man, seines Nutzens wegen, unter guten Taback geringern mischet, ohne zu bedenken, daß nicht der schlechte in guten verwandelt, sondern der gute Taback schlechter wird, auch wohl gar einer mit dem andern verdirbt.

Jeder Taback, er mag zum rauchen oder schnupfen gebraucht werden, muß dermaßen wohl in Acht genommen werden, daß er gehörig zugedeckt bleibe, ja nicht bey Oel, Heringe, Thran, starke Gewürze u. dgl. noch weniger in unsaubere Gefäße komme, denn er ziehet leicht allen Geruch an sich, und ist ihm hernach schwerlich wieder zu helfen. Man halte sich vielmehr zu seinen Tabacks-Vorräthen, und zu Präparation derselben, besondere Kammern oder Gewölbe, worin gehörige Oeffnungen angebracht seyn müssen; daß bisweilen, hauptsächlich in den Hundstagen, die Luft durchstreichen könne, und alle überflüßige Feuchtigkeit, die nach und nach dumpfigten Taback zuwege bringt, sorgfältig vermieden werde.

Haben nun die saucirten Blätter die erforderliche Fermentation erlanget, so dürfen sie nicht mehr in dem Behältniß bleiben, sondern

man bringt sie, nebst dem Gefäß, wieder an den Ort, wo sie vorher ausgelesen worden; daselbst läßt man sie abkühlen, und gleich darauf in der Mühle stoßen. Hierbey ist wieder anzumerken: ein solcher neuverfertigter Taback, weil er so leicht dem Verderben unterworfen, muß auch in der Mühle gut gewartet werden, die Stampfkübel müssen sich fleißig drehen, und dürfen niemahls stille stehen; so muß auch unter dem Stoßen der Taback oft umgerührt werden, sonst stößt er sich zu einem Klumpen, und bekommt, ehe man es sich versiehet, den Brand, daher auch ein oftmahliges Aussieben anzurathen ist.

Ist nun der Taback aus der Mühle wieder in das Haus gebracht, so wird er ganz locker in ein Faß geschüttet, bleibt darin zugedeckt stehen, und so wird er, je älter, je besser. Jedoch darf anfänglich von Zeit zu Zeit das Nachsehen, und so lange man wahrnimmt, daß er in der Mitte des Fasses wieder warm wird, das Durchsieben nicht unterbleiben. Bey dem Stoßen in der Mühle bleibt auch der Vortheil übrig, die nach Anfertigung der Sauce zurückbleibenden Wurzeln und Kräuter mit unter den Taback stoßen zu lassen. An Orten, wo es keine Tabacksmühlen gibt, läßt man nach der geschehenen Fermentation, wenn sich der Taback abgekühlt hat, Stangen oder Karotten ziehen, bestreicht dieselben bisweilen mit der übriggebliebenen

Sauce, so ist der Taback für allem Verderben gesichert, und hält sich ungemein gut. Zum Klarmachen der Karotten bedienet man sich der bekannten Rappe-Eisen oder Rappe-Ringe, den übrigbleibenden Rest läßt man entweder mit starken eisernen Wiegemessern, wo gemeiniglich drey bis vier Stück aneinander gefügt sind, zerschneiden, oder auch in einem kleinen mit Eisen beschlagenen Stampfkübel ausstoßen. Auf diese Art geräth der Taback in keine Wärme, und ist sogleich zu seinem Gebrauch fertig.

Es dürfte vielleicht mancher hier eine umständliche Beschreibung von dem Karottmachen, und in der folgenden Abhandlung von dem Spinnen und Schneiden der Tabacksblätter erwarten, allein dergleichen Nachrichten, besonders was das Spinnen anbetrifft, befinden sich schon in andern Werken, worin die Bearbeitung des Tabacks ausführlicher gelehret wird, und hat man sie daraus nicht deutlich genug begreiffen können, so gebe ich den Rath, man nehme einen Mann, der in großen Fabriken gearbeitet hat, und lasse sich die Karotten ziehen, so wird man in kurzem und mit leichter Mühe die ganze Procedur wissen können. Man braucht dazu nichts weiter als grobe Leinewand, Bindfaden und starke Strickleinen. Der Stangen- oder Rollentaback wird eigentlich durch die gelernten Tabacksspinner angefertiget und gesponnen, es

kann aber auch das Spinnen leicht abgesehen, und vermittelst einer langen Tafel und Spinnrad eben so gut, als von dem Spinner selbst, nachgemacht werden.

So wie bey allen Künsten und Wissenschaften eine fleißige Uebung der Handgriffe das beßte thun müssen, also auch bey Fabrizirung des Tabacks. Nebst der Fermentation erfordert die Anfertigung der Saucen die allermehreste Aufsicht; Maaß und Gewicht dürfen dabey weder überschritten noch gemindert werden; alle Ingredienzen müssen von beßter Güte gewählt und ausgesucht seyn; denn so wie kein anderer, als der ächte egyptische Salmiak brauchbar ist, so verhält es sich auch mit mehreren Zuthaten.

Hier folgen nun die Saucen

auf Saint Omer Nr. 1.

Hierzu nehme man:

- 6 Pf. Steinsalz, in den Apotheken *Sal gemmal* genannt.
- $\frac{1}{4}$ Pf. gute Strasburger oder Duynkircher Tabacks-Karotten.
- 2 Lth. *Cass. Fistul.*
- 2 Lth. Sassafrasholz und
- 3 Lth. Rosenhonig.

Das Salz und die Cassia werden kleingestoßen, die Karotten nebst dem Holze geschnitten, dann alles zusammen in einem neuen, fest zugedeckten Topfe mit fünf Maaß rei-

nem Brunnenwasser so lange gekocht, bis sich das Salz aufgelöset, und ohngefähr der vierte Theil des Wassers eingekocht hat Alsdenn wird die Sauce abgeklärt, und an einen warmen Ort gestellt. Hierauf kocht man ferner in ein halb Maaß guten Landwein.

$\frac{1}{2}$ Pf. kalcinirte Pottasche,
$\frac{1}{4}$ Pf. egyptischen Salmiak, und
$\frac{1}{4}$ Pf. Syrup.

Wenn die Salze sattsam zergangen und aufgelöset sind, wird das Gekochte mit der obigen abgeklärten Sauce vermischet, und sowohl vor, als nach dessen Gebrauch in einem wohlverdeckten Gefäß aufbewahret. Der Taback darf aber nicht eher eingepökelt, oder saucirt werden, bis die Sauce kalt worden ist. Wer sich anstatt irdener Gefäße, der eisernen Töpfe bedienet, und seine Saucen darin kochen will, wird in manchem Betracht wohl thun.

Sauce auf Saint Omer Nr. 2.

Man nehme:

1 Pf. Steinsalz,
4 Pf. Rosenholz, *(lignum rosarum,)*
8 Lth. Rosinenstengel,
4 Lth. bittre Mandeln,
2 Lth. kalcinirten Weinstein.

Diese Stücke, nachdem sie vorher kleingeschnitten, das Salz aber und der Weinstein

stein feingestoßen, koche man in einem Maaß guten, scharfen Weinessig, einem Maaß alten Landwein und einem Maaß Brunnenwasser, so lange, bis der fünfte Theil davon eingekocht hat. Will man die Mühe und Kosten nicht scheuen, so thue man vorerwähnte Stücke in eine kleine kupferne Abziehblase, nebst zwey Maaß Weinessig, zwey Maaß Brunnenwasser, und verfahre damit eben so, als wollte man Brandtwein destilliren, so wird die Sauce weit stärker und besser. Darauf wird noch zwey Loth egyptischer Salmiak und sechzehn Loth kalcinirte Pottasche, beydes feingestoßen, mit ein Viertelpfund Syrup vermischt, in ein halb Maaß Weinessig und in einem recht wohl verdeckten Geschirr abgekocht, mit obiger destillirten Sauce vermischt, und alsdenn filtrirt.

Außer den Seite 8. nahmhaft gemachten Tobackssorten, gibt es, wie bekannt, noch eine große Anzahl ausländische Blätter. Darunter sind vorzüglich die Virginischen und Ungarischen am brauchbarsten. So wie die Virginischen Blätter alle Saucen auf Schnupftaback und auf Rauchtaback annehmen, und allemahl den vortrefflichsten Taback liefern, auch äußerst selten in der Fermentation verderben, so sind jene, die Ungarischen, hauptsächlich für den Rauchtaback besser. Beyde Sorten besitzen auch die lobenswerthe Eigenschaft, daß sie sich bisweilen mit dem Landblatt vermischen,

und vermöge einer guten französischen Sauce die schönsten Tabacke aus sich machen lassen.

Die ungarischen Blätter werden Reihenweise zusammengebunden, in großen Ballen verschickt, und haben lange nicht die Fettigkeit bey sich, die die Virginischen haben; daher findet man sie bey dem Auspacken gemeiniglich sehr trocken, sie müssen also mit guter Vorsichtigkeit auseinander gebunden, abgereihet und ausgelesen werden, sonst bekommt man mehr Abgang, als brauchbare Blätter. Das abgehende Klare wird, wie vorher gemeldet, mit abgekochtem Salzwasser besprenget, feingestoßen, ausgesiebt und zu anderm Gebrauch aufgehoben. Will man jedoch, da dergleichen Abgänge eigentlich nur für gefärbte und flüchtige Tabacke gehören, einen St. Omer daraus fabriziren, so ist folgende Sauce allenfalls noch die bequemste dazu.

Sauce auf St. Omer No. 3.

Man nehme;

1 Pf. Tobacksstengel, oder Rippen von guten Virginischen Blåttern,

6 Pf. Steinsalz gestoßen,

1 Loth Rosenhonig,

$\frac{1}{4}$ Pf. Saft von getrokneten und hernach abgekochten Pflaumen, und

2 Loth *Cass. Caryophyl.* (Någelholz,)

lasse es mit fünf Maaß Brunnenwasser recht einkochen; wenn es anfängt zu kochen, thut

man noch ein halb Pfund gute Tamarinden hinzu, kläret alsdenn die Sauce ab, und solviret in ein halb Maaß kochendem Landwein zwey Loth feinen Salmiak, ein halb Pfund Pottasche und ein Viertelpfund Syrup, welches, nachdem es gehörig filtrirt worden, mit der abgeklärten Sauce vermischt wird.

Man feuchtet nun das ausgesiebte Mehl vom Taback mit dieser Sauce einigemahl an, und wenn es durcheinander gemenget und naß genug ist, wird es eben so, wie die Blätter, recht derb in ein Faß eingedrückt, und mit einer Decke beschweret, daß keine Luft heraus kann; hat es genugsam fermentirt, so wird es herausgenommen und einigemahl durch ein feines Sieb geschlagen. Darnach ist der Taback fertig, wird in ein anderes Faß ganz locker eingeschüttet, zugedeckt und zum Gebrauch aufgehoben. In der Fermentation ist solcher Abgang dem Verderben viel leichter unterworfen, als die Blätter, daher darf er auch nicht so lange fermentiren, und muß ihm sehr fleißig nachgesehen werden.

Was nun die Blätter von gutem Ungarischen Taback anlanget, so werden sie eben sowohl in Sorten gebracht, als die inländischen. Diejenigen, so die stärksten Rippen haben, und die hellbraunen, braucht man zu dem Schnupftaback. Dagegen die dunkelbraunen, längsten und breitesten Blätter, weil sie schon ein knasterartiges Ansehen haben, hebt man

zum Spinnen in Rollen auf. Ehe man aber von solchen Blättern seinen Schnupftaback fabrizirt, so solviret man ein Loth gestoßenes Weinstein-Salz. (Sal tartari,) in einem Maaß guten, alten Landwein; damit werden die Blätter vor dem Einpökeln ein wenig besprenget, sonst nehmen sie zu viel Sauce hinweg, und lassen solche auch nicht bis in die Mitte der Stengel eindringen.

Einige nehmen die stärksten Rippen heraus, und stoßen sie mit unter dem Mehltaback, es ist aber weit besser, man wiederholet das Einsprengen mit Wein und Sal tartari so lange, bis die Rippen zähe werden, und nicht mehr zerbrechen. Wer keinen Wein dazu anwenden will, nehme vier Loth Weinsteinsalz, anstatt einem Lothe, und koche es in einem Maaß Brunnenwasser. Vermöge dieses Anfeuchtens, welches man gemeiniglich das Vorsaucen nennet, behalten die Blätter ihre gehörige Größe und Ansehen, und lassen sich desto bequemer in Karotten bringen.

Folgende Sauce auf St. Omer, No. 4. darauf gesetzt, gibt einen vortrefflichen Schnupftaback.

8 Pf. Steinsalz gestoßen,
4 Loth *Rad. Angelica*, oder Engelswurzel,
4 Loth *Lignum rosar.* beydes geschnitten,
2 Loth *Rad. ireos* gestoßen, und
2 Loth *Ambra*,

welches man in Apothecken gestoßen bekommt,

oder, der etwaigen Verfälschung wegen, sich selbst in einem heißen Mörserchen, nebst eben soviel ganz feinem Zucker zu Pulver reiben kann. Kochet hierauf alle vorerwähnte Stücke in sechs Maaß Brunnenwasser, so lange, bis zwey Zoll tief eingekocht sind, verwahret das Kochgefäß aufs beßte, damit die Dünste alle beysammen bleiben, und kläret die Sauce ab. Alsdenn läßt man in

½ Maaß ungarischen Weinessig,
2 Loth Salmiak,
8 Loth kalcinirte Pottasche, und
¼ Pf. Syrup

ein wenig aufkochen, vermischet es mit der abgeklärten Sauce, und wenn sie kalt worden, werden die Blätter so lange und so oft eingesprengt, bis man verspüret, daß auch die stärksten Rippen völlig durchzogen sind. Unterdessen müssen sie aber allezeit nach dem Einsprengen gut zugedeckt gehalten werden. Der Taback wird hierauf in ein altes Weinfaß eingepreßt, mit Bley oder Steinen beschweret, und der Fermentation überlassen.

Diesen Taback, wenn er gehörig fermentiret hat, läßt man viel lieber in Karotten ziehen, als nach der Mühle bringen und stoßen: Denn die ungarischen Blätter sind ungleich breiter und länger, als das gewöhnliche Landblatt, mithin geben sie den Karotten das beßte Ansehen.

Sollte manchem der oben gedachte Ambra zu theuer und zu kostbar fallen, der kann solchen nebst dem feinen Zucker allenfalls gar weglassen, und dessen Stelle mit acht Loth feingeriebenem Abel Moschus ersetzen.

Der Holländische Rappee, (Tabac d'Hollande,) wozu man die gesammelten Rippen und Abgänge von Blättertaback nimmt, wenn sie vorher feingestoßen, und durch ein enges Haarsieb geschlagen, auch mit starkem Salzwasser eingesprenget worden, ist folgendermaßen zu fabriziren.

In einer kupfernen Abziehblase nimmt man folgende Stücke; als:

1 Pf. Steinsalz,
$\frac{1}{4}$ Pf. Rosinenstengel,
4 Loth gestoßenen Coriander,
1 Pf. Küchensalz,
4 Loth kalcin. Weinstein, und
1 Loth *Sal tartari*,

welches alles mit sechs Maaß Brunnenwasser und sechs Maaß scharfen Weinessig, nach Art des abgezogenen Branntweines destilliret wird. Wenn das geschehen, läßt man in einer halben Maaß Wein

3 Loth egyptischen Salmiak,
16 Loth kalcin. Pottasche, und
1 Loth *Sal tartari*

auflösen, und vermischet es mit der abgezogenen Sauce. Uebrigens wird mit dem Einsprengen

und Fermentiren eben so verfahren, wie bey allen vorerwähnten Sorten gelehret worden.

Nun folget eine ächte französische Sauce, welche also gemacht wird: Man läßt zuförderst in einem Schmelztiegel ein halb Pfund ordinairen Salpeter und ein halb Pfund rohen Weinstein recht ausbrennen, dazu kommen:

12 Loth fein Salmiak,
1 Pf. kalcin. Pottasche,
14 Pf. Küchensalz,
1 Pf. Honig,
½ Pf. Hollundersaft, und
8 Pf. frische kleingehackte Nußblätter;

alle diese Spezies müssen in drey viertel Maaß guten Franzbranntwein und zwanzig Maaß Brunnenwasser so lange weichen, bis die Salze aufgelöset sind, alsdenn wird die Sauce ein wenig aufgekocht.

Ferner werden

½ Pf. Alantwurzel,
½ Pf. *Rad. Angel.* nebst
¼ Pf. ordin. Salpeter

in drey Maaß Wasser eine Stunde lang recht ausgekocht, darauf das Abgekochte mit dem vorigen vermischt, und die zusammengebrachten Saucen filtrirt.

Gute ungarische Blätter mit dieser nun fertigen Sauce eingepökelt, geben den allerangenehmsten Taback, und läßt man ihn nach der Fermentation noch vier Monate alt werden,

so wird er von dem aufrichtigen französischen St. Omer nicht zu unterscheiden seyn. Es thut nichts zur Sache, wenn auch nur zwey Theile ungarische und ein Theil inländische Blätter dazu kommen; nur muß man beyde Sorten zugleich einsaucen, und sie gehörig untereinander mischen, auch einige der größten ungarischen Blätter zurückbehalten, um sie als Umschläge bey den Karotten gebrauchen zu können.

Mehltaback, er sey von was für Blättern er wolle, wenn er obige französische Sauce bekommt, gibt ebenfalls einen gar vortrefflichen Taback. Dabey aber bediene man sich folgendes Vortheils: Unter hundert Pfund dergleichen Taback, der, wie vorgemeldet, mit dem Salzwasser eingesprengt seyn muß, streuet man nach und nach sechs bis acht Pfund feingesiebte Asche von roth- oder weißbuchenem Holze, und mischet sie gut mit demselben, alsdenn erst wird die Sauce darauf gebracht, und der Fermentation übergeben.

Sauce auf Strasburger Rappee.

Man nehme:

12 Loth fein Salmiak,
1 Pf. kalcin. Pottasche,
½ Pf. Salpeter, und
¼ Pf. Frauen-Eis, (*Glacies Mariae,*)

diese Sachen werden fein pulverisirt, und mit

14 Pf. Küchensalz,
1 Pf. Syrup, und
½ Pf. Wachholdersaft

in zwanzig Maaß Brunnenwasser ein wenig eingekocht. Hierauf weichet man

½ Pf. Calmus,
¼ Pf. Rosenholz, und
1 Loth *Sal tartari*

eine Nacht in vier Maaß guten Kornbrandtwein, worauf es an das Feuer gebracht, der Calmus nebst dem Holze recht ausgekocht, und nach dem Filtriren unter die abgekochte Sauce gebracht wird. Man kann sowohl die ungarischen, als auch das Landblatt damit sauciren.

Vom Duynkirchner Schnupftaback.

Obgleich man vielen Fleiß angewendet, und keine Mühe gesparet hat, den inländischen Blättern einen dauerhaften Duynkirchner Tabacksgeruch beyzubringen, oder mit einem Wort, aus Landtaback Duynkirchner zu machen, so sind doch bis jetzt leider alle Versuche fruchtlos abgelaufen. So lange, als man den inländischen Blättern die rohen erdigten Theile nicht zu benehmen, und ihnen schon bey ihrer Cultur einen bessern Geruch beyzubringen weiß, so lange behält das ausländische, und insonderheit das Virginische Blatt, seinen Vorzug. Bediente man sich jederzeit des beßten virginischen Tabackssaa-

mens, setzte die Pflanzen auf den Feldern nicht so dicht beysammen, wie gewöhnlich geschieht, sonderte den Geiz, und alles, was den Nahmen von Unkraut hat, mit besserm Fleiß aus, und wenn denn alles das beobachtet worden, breche man hernach alle gute reife Blätter auf einen Haufen, und ließe sie da gehörige Zeit schwitzen, wer weiß, ob nicht mancher Taback besser ausfallen würde, als sonst!

An vielen Orten werden die Blätter, so wie sie vom Acker kommen, angereihet, und auf dem Boden zum Trocknen aufgehängt; da ist also an keine Fermentation zu gedenken; man ist wohl noch überdieß so unbesorgt, und läßt an verschiedenen Orten des Daches Regen und Schnee auf den Taback fallen. Man mag sich des Honigs, Syrups, Wachholdersafts, Pflaumenbrühe, und wie alle die klebrigten Materien heißen mögen, in noch so reichlichem Maaße bedienen, so wird demohnerachtet in das Landblatt diejenige ölichte Fettigkeit nicht zu bringen seyn, die man in den virginischen Blättern antrifft; und eben dieses Oel oder Fettigkeit ist es, was schon einen lieblichen Tabacksgeruch verursachet, den Taback für das Verderben schützt, und jene Art des Saucirens annehmen läßt.

Nicht besser kann man den Unterschied zwischen virginischen und inländischen Blättern wahrnehmen, als wenn man jede besonders auf

glühende Kohlen leget; jene geben einen angenehmen Geruch, einen blauen Dampf und lassen eine ganz weiße Asche zurück, diese aber einen häßlichen Gestank, und eine schwarzgraue Asche. Oder man versuche nur meine auf St. Omer Nr. 1. angewiesene Sauce bey virginischen Blättern, und halte die mit meiner nachstehenden Duynkirchner Sauce zugerichteten Landblätter gegeneinander, so wird man jener herrliche Eigenschaften zu seiner Verwunderung einsehen können.

Ich will zwar meiner Duynkirchner, St. Omer, oder sogenannten Mopstaback-Zurichtung, keine Lobeserhebungen voranschicken, nur anrathen will ich, keine andern, als die beßten virginischen Blätter dazu zu nehmen, alles nach meiner Vorschrift genau zu observiren, die Ingredienzen von beßter Qualität sich anzuschaffen, und man wird sehen, was die Folge lehren wird. So viel bin ich überzeugt, daß diejenigen, welche nur einen Versuch damit gewagt haben, den theuren Duynkirchner Taback in Zukunft nicht mehr verschreiben werden.

Virginische Blätter bedürfen weiter keiner Auswahl, man nimmt sie, nachdem solche vorher Blatt vor Blatt auseinander gemacht worden, wie sie folgen. Will man allenfalls die von der dunkelsten Farbe zurücklassen, so sind sie hernach zu Knastertaback desto nützlicher; die lichtbraunen sind zum Schnupftaback die beßten.

Die Duynkirchner Sauce macht man auf folgende Art. In zwanzig Maaß frischen Brunnenwasser läßt man

$\frac{1}{2}$ Pf. feinen Salmiak,
1 Pf. kalcin. Pottasche,
$\frac{1}{2}$ Pf. geläuterten Salpeter,
$\frac{1}{2}$ Pf. rohen Weinstein, und
14 Pf. Küchensalz

zergehen, und mit einer Kanne guten Burgunder Wein, (noch besser sind die Burgunder Weinhefen,) ein Pfund Honig und ein Pfund Wachholdersaft bey gelindem Feuer ein wenig aufkochen. Sodann nimmt man

$\frac{1}{2}$ Pf. *Rad. Alant.*
$\frac{1}{2}$ Pf. *Rad. Galangae*,
$\frac{1}{4}$ Pf. *Lign. Sassafras*,
$\frac{1}{2}$ Pf. *Rad. Althææ*,
$\frac{1}{4}$ Pf. *Colophonium*,
und ein wenig *Sal tartari*,

macht dieses alles ganz klein, und läßt es in sechs Maaß Wasser eine Stunde lang gemächlich auskochen; worauf das Abgeklärte dem obigen hinzugethan, und zum Gebrauch aufbewahret wird. Die übrige Verfassungsart ist, wie bey allen vorhergehenden Tabacken gelehret worden.

Eine andere Sauce auf Duynkirchner St. Omer.

Es werden

½ Pf. fein Salmiak,
1 Pf. Pottasche,
½ Pf. geläuterter Salpeter,
½ Pf. Weinstein,
14 Pf. Küchensalz,
2 Maaß Coignac=Brandtwein,
1 Pf. Honig, und
1 Pf. Hollundersaft

mit dreyßig Maaß Brunnenwasser in einer kupfernen Abziehblase destilliret. Alsdenn nochmahls in vier Maaß Wasser

½ Pf. *Lig. rosar.*
¼ Pf. *Rad. Angel.*
½ Pf. *Abel mosch.*
½ Pf. *Rad. Althææ*,

nebst vier Pfund kleingehackten frischen Nußblättern eine Stunde lang gekocht, hernach filtrirt und mit dem destillirten Spiritus zusammengebracht.

Sauce auf Pariser Taback.

Hierzu nimmt man ein geräumiges gläsernes Gefäß, am besten einen Destillirkolben, darein werden folgende Spezies nach und nach gebraucht, als:

½ Pf. guten Duynkirchner St. Omer,
¼ Pf. egyptischen Salmiak,
½ Pf. kalcinirte Pottasche,
¼ Pf. Salpeter,
¼ Pf. Weinstein, welches alles zu feinem Pulver gestoßen seyn muß,

2 Loth *Sal volatile ammon.*
2 Loth Hirschhornspiritus,
$\frac{1}{2}$ Pf. Tamarinden

und sechs Maaß Wasser, dazu kommt noch ein Loth Vanille, welche aber zuvor in kleine Stücken geschnitten, und in ein Viertelmaaß Urin eine Nacht zugedeckt geweicht haben muß; der Urin wird alsdenn weggegossen, und die Vanille zu den übrigen Stücken in den Kolben gethan. Das Gefäß wird wohl zugestopft, und bleibt vier Wochen lang in gelinder Wärme der Destillation überlassen.

Nachher kocht man in zwanzig Maaß frischen Brunnenwasser vierzehn Pfund Küchensalz, ein Pfund Honig und ein halb Pfund Hollundersaft, welches mit dem in Kolben destillirten Spiritus vereiniget wird. Bey dieser Sauce kläret man nichts ab, sondern mischet alles, auch den St. Omer und die Vanille unter Mehltaback, davon bekommt derselbe nicht nur ein schönes äußerliches Ansehen, sondern auch einen recht kräftigen und dauerhaften Geruch. Der Abgang von ungarischen Blättern, und vorzüglich das Rippenmehl, geben den beßten Pariser Taback; und es verstehet sich von selbst, je weniger Taback man mit dieser Sauce anmachet, desto besser und stärker wird er. In der Fermentation muß er vorzüglich gut abgewartet werden, auch niemahls unzugedeckt bleiben. Wer ein Liebhaber von scharfen flüchtigem

Taback ist, kann sich keinen bessern als diesen wünschen, darum wird er auch von vielen dem Duynkirchner vorgezogen.

Von dem Mehltaback lassen sich auch nachfolgende Tabacke präpariren, jedoch ist wohl zu merken, sie dürfen nicht lange fermentiren, auch in keinen Quantitäten fabrizirt werden, weil sie allzuleicht dem Anlaufen und Verderben ausgesetzt sind, und so wie alle die vorgemeldeten schwarzen Tabacke durch das Alter nicht besser werden, sondern eher ihren Geruch verlieren. Ueberdem finden dergleichen Tabacke wenige Liebhaber, sondern müssen, weil sie einmahl eingeführet sind, der Nachfrage wegen, beybehalten werden. In bleyernen Dosen halten sie sich noch am beßten, so lange keine Luft dazu kommt, dabey können sie von Zeit zu Zeit mit Lavendel- oder Orangeblüthwasser wieder angesprengt werden.

Um nun solchen Tabacken ein Ansehen zu geben, pflegt man sie insgemein gelb oder roth zu färben, und das geschiehet also: Zu der rothen Farbe nimmt man gute hochrothe Nürnberger oder Englische Erde, die nicht sandig ist, und etwas Kreide; beydes reibet man mit ein wenig Mandelöl auf einen Reibsteine, während dessen man nach und nach ein wenig Gummiwasser hinzuthut. Man tunkt hierauf die Hand in Gummiwasser, und dann in die abgeriebene Farbe, und mischet so lange die Farbe unter den Taback, bis er

roth genug ist. Zuletzt läßt man ihn einigemahl durch ein feines Haarsieb schlagen. Mit der gelben Farbe wird eben so verfahren, die Kreide dabey weggelassen, und anstatt der rothen Erde, gelber Holländischer Ocker genommen.

Wohlriechender Son de Tonka.

Man vermischet ein Loth Benzoe, zwey Loth Storax und ein Loth feinen Zucker mit etwas Rosenwasser, und rühret die Masse unter zwanzig Pfund gefärbten und mit Salzwasser vorbereiteten Mehltaback.

Zu dem ordinairen Tonkataback nimmt man nichts weiter, als rothgefärbtes Rippenmehl, und vermischet es nach Gutbefinden mit einigen der bekannten Tonkabohnen, so man klar machet; der Taback nimmt davon allen Geruch an, und ist sogleich ohne weitere Fermentation zum Gebrauch fertig.

Tonka Violet.

2 Maaß Mannsurin,
½ Pf. *Herba Melilota*, oder Steinkleekraut,
1 Pf. gestoßene Mandeln,
¼ Pf. Lavendelblüthe,
1 Pf. gestoßene Violenwurzel, (*Radix Ireos*)

und sechs Maaß Brunnenwasser, worinn sich vier Pfund Küchensalz und zwey Loth Salmiak aufgelöset haben. Man kann auch nach seinem Gefallen drey Maaß Rosenwasser und nur drey Maaß Brunnenwasser nehmen, und

die Salze darin zergehen lassen. Alle diese Sachen vermengt man unter den Mehltaback, läßt es einige Tage zugedeckt stehen, damit sich der Geruch gehörig durchzieht; nachmahls wird der Taback durchgesiebt und gefärbt. Das Steinkleekraut und Lavendelblüthe müssen so fein gemacht werden, daß man sie füglich untermengen kann, und nicht zurückgelassen werden dürfen.

Marokko-Taback.

Man kochet ein halb Pfund Steinklee und zwey Maaß Urin in vier Maaß Brunnenwasser, bis zwey Zoll davon eingekocht sind, alsdenn filtrirt man das Gekochte durch ein wollenes Tuch, worin zuvor vier Pfund buchene Holzasche, ein halb Pfund gestoßene bittre Mandeln, acht Loth fein Salmiak, sechs Pfund Küchensalz und ein halb Pfund Pottasche gethan worden. Das Filtriren wird so oft und so lange wiederholet, bis alle die Salze völlig zergangen sind, wobey man jedesmahl die Sauce warm macht.

Hat der fertige Taback einige Tage fermentirt, so kommt er in bleyerne Dosen, oder in ein anderes Gefäß, worin er der Luft nicht ausgesetzt ist.

An die Stelle des Salzwassers, so man den Tabacksstielen und Abgängen vor dem Stoßen zu geben pflegt, ist auch folgendes Verfahren anwendbar; besonders wenn man kei-

nen gefärbten Taback fabriziren, sondern eine St. Omer-Sauce darauf setzen will. Man nimmt nähmlich von dem besten schwarzen Brasiltaback ein Pfund, schneidet ihn ganz klein, gießt zwey Maaß Brunnenwasser und ein Maaß scharfen Essig darauf, läßt das eine Nacht zusammen weichen und hernachmahls in einem zugedeckten Gefäß recht auskochen. Mit dieser Brühe werden die Rippen eingesprengt, und das von dem Brasiltaback Zurückgebliebene mit darunter gestoßen; man kann auch noch außerdem unter jeden Centner Rippen, ein bis zwey Pfund frischen Brasiltaback mischen.

Hat man dumpfigten Rauch-oder Schnupftaback, so wird er auf einer Tafel ausgebreitet, und an der Luft abgetrocknet, alsdenn besprengt man ihn einigemahl mit scharfen Weinessig, so wird sich nach und nach der üble Geruch verlieren, und der Taback eine frische Sauce wieder annehmen; es muß ihm aber demohnerachtet fleißig nachgesehen werden, denn solche Waare schlägt gar zu bald wieder um; am wenigsten darf man es wagen, dumpfigten Taback unter guten St. Omer zu mischen, um jenen dadurch gut zu machen, sonst verdirbt einer mit dem andern.

Sauce auf Brasiltaback.

Hierzu kommen

½ Pf. guter Brasiltaback kleingeschnitten,

1 Pf. Gummi Arabicum; so man vier und zwanzig Stunden zuvor in warmen Wasser aufweichen muß,

$\frac{1}{4}$ Pf. Nagelholz, (*Cassia Caryophyl.*)

$\frac{3}{4}$ Pf. Fenchelsaamen,

2 Loth Alaun,

$\frac{2}{4}$ Pf. Coriander,

$\frac{1}{4}$ Pf. gemahlnen Fernambuck,

$\frac{1}{4}$ Pf. Rothholz,

$\frac{1}{2}$ Pf. ord. Vitriol, und

$\frac{1}{2}$ Pf. Campeche Holz.

Das alles kocht man in zehn Maaß Wasser eine Stunde lang. In diese warme Sauce weicht man den gesponnenen Nürnberger Rollentaback so lange ein, bis er sich ganz durchzogen hat, und sich nicht mehr brechen läßt; darauf wird er gleich herausgenommen, in ein Faß gelegt und scharf gepreßt Nach einigen Tagen muß man ein Maaß guten Essig und ein Viertelpfund Syrup miteinander aufkochen lassen, und in diese Brühe den Taback nochmahls eintunken, so ist er fertig, und kann, wenn er noch ganz naß ist, in beliebige Rollen gebracht werden Ungesponnener, oder Taback in Blättern, wird nicht zu Brasiltaback gemacht, wohl aber kann man dem Mehltaback die vorbeschriebene Sauce geben, und ihn hernach zum Verkauf in blecherne Büchsen eindrücken.

Aller Brasiltaback, der von Rollentaback gemacht wird, auch selbst der ächte, will ge-

hörig conservirt seyn, weil er stark austrocknet und seine schwärze Farbe in eine graue zu verändern pflegt, daher hält man ihn für beständig an ganz feuchten Orten, so bleibt er gut und verlieret nicht soviel am Gewichte. Im nöthigen Fall kann man sich jedoch der nachstehenden Brühe bedienen, und damit den Anstrich geben.

Es werden nähmlich in zwey Maaß Wasser anderthalb Pfund gemahlnes Brasilholz brav ausgekocht, und filtrirt. In das Filtrum nimmt man wieder ein Pfund Gelläpfel, und läßt diese so lange über dem Feuer stehen, bis sie eine dicke schwarze Farbe von sich geben, welcher man noch drey Hände voll Salz und ein Viertelpfund gestoßenen Coriander beyfügt. Hernach seihet man das Gekochte durch zwey Pfund im Wasser geweichten Arabischen Gummi, zwey Pfund Vitriol und drey Pfund Syrup; damit streichet man den Taback an, so hält er sich gut.

Man kann sich auch starker Leinwand bedienen, diese, in die Sauce getunkt, um die Brasilrollen schlagen, so wird der Taback nicht so leicht austrocknen.

Ich hoffe nun in dieser ersten Abhandlung alles ausführlich gesagt zu haben, was man in einer Schnupftabacksfabrike zu wissen nöthig hat. Man beliebe nur mit einigen meiner Saucen Versuche anzustellen, so wird man alles zu seiner völligen Zufriedenheit vor-

finden. Die wenigen Vortheile, oder die sogenannten Handgriffe können von einem so kleinen Werkchen, als das meinige ist, unmöglich verlanget werden. Man sehe sich bisweilen in berühmten Tabacksfabricken und Mühlen um, oder da eine Tabacksfabrikatur, ohne Beyhülfe anderer, nicht wohl praktikabel ist, nehme man einen verständigen Karottenzieher zur Hand, so wird sich alles übrige von selbst finden. Wer sich angelegen seyn läßt, bey Verfertigung seiner Tabacke nicht nur alles nach meiner Vorschrift gehörig zu beobachten, sich mit allen vorkommenden Ingredienzien genau bekannt machet, und öftere Versuche anstellet, der wird über die Vortheile bey dem Verkauf selbst fabrizirter Tabacke nicht wenig erstaunen. Es enthält zwar diese Abhandlung nur wenige Sortiments, aber gerade die nöthigsten, und die, so am meisten gesucht werden. Alle übrige Gattungen, so hier und da bald aufkommen, bald wieder außer der Mode seyn, lassen sich durch einige anzustellende Proben so ziemlich nachmachen. Hat man einige Zeit fabriziret, so wird man durch angewandten Fleiß und Mühe auch im Stande seyn, manchen neuen Taback selbst zu erfinden; und dann ist es unverwehrt, ihm diesen oder jenen Nahmen beyzulegen.

Aus getrockneten Nußblättern, halbreifen welschen Nüssen und andern guten wohlriechenden Kräutern, ließ sich ein gar vortrefflicher

Taback hervorbringen; nimmt man noch Rosenwasser und Rosenblätter, nebst einigen guten Essenzen hinzu, so hat man gleich einen neuerfundenen Schnupftaback. Ein jeder sehe nur auf gute haltbare Waare, die durchs Alter immer besser und besser wird. Denn einen Taback zu machen, der bey dem Verschikken schon unterwegs den Geruch verändert, und in kurzem in die Verwesung übergehet, läßt sich von selbst erlernen, aber nicht so leicht wieder in gute Waare umschaffen.

Zweyte Abhandlung.

Von Zubereitung des Rauchtabacks.

Zum Rauchen sind fast alle Gattungen von Tacksblättern brauchbar, sie mögen gelb oder braun, dunkel oder lichte ausfallen, denn sogar der Brasiltaback, der eigentlich für das Schnupfen bestimmt ist, wird an vielen Orten, insonderheit in gebirgigten Gegenden geraucht. Indessen ist doch nöthig, daß wie bey dem Schnupftaback, also auch hier, die Blätter, sie mögen gewachsen seyn, wo sie wollen, gehörig sortiret und jede Art für sich fabriziret werden. Denn hält es nicht oft mancher für Betrug, wenn man ihm gelbe und braune Blätter untereinander geschnitten verkauft? Man sehe nur, wie ein einziges aus Versehen daruntergekommenes grünes Blatt so merklich hervorschimmert, und den Taback um vieles geringer macht, als er wirklich ist. Daher ist bey dem Rauchtaback auf eine sorgfältige Auslesung der Blätter weit mehr Aufmerksamkeit nöthig, als bey dem

Schnupftaback; er verändert sich weder in eine schwarze, noch in eine rothe Farbe.

Kraustaback, als die allergeringste Sorte unter dem Rauchtaback, bedarf der allerwenigsten Bearbeitung, man machet ihn von den wohlfeilsten Blättern, jedoch so, daß die gelben eine andere, und wiederum die braunen eine andere Gattung ausmachen, und jede vor sich zugerichtet wird. Ist das Aussuchen geschehen, so kochet man ein Pfund Küchensalz in vier Maaß Wasser, läßt das Gekochte auskühlen, und sprenget die Blätter damit ein; wobey man sie auf dem Fußboden oder Dielen ausbreitet, und nur in soweit benetzet, daß sie sich, ohne zu zerbrechen, in der Schneidebank einpressen lassen. Dabey muß aber auch Rücksicht genommen werden, auf die Rippen und Stengel, denn diese brauchen längere Zeit sich zu durchziehen, als die Blätter. In solcher Feuchtigkeit dürfen sie keineswegs fermentiren, sondern kommen alsbald in die Bank oder Lade, und werden geschnitten.

Wie eine Tabacksbank beschaffen seyn muß, und wie eigentlich mit dem Schneiden umgegangen wird, kann man am beßten von einem Fabrikarbeiter absehen und verrichten lassen, denn es ist keine leichte Arbeit, und läßt sich durch Beschreibung nicht so deutlich machen, daß man es von selbst verrichten könnte. Es gibt an einigen Orten gewisse Leute, die mit einer sich selbst angeschafften

Schneidebank in die Fabriken gehen, und für ein geringes Lohn den Taback Centnerweise schneiden. Man sehe nur zu, daß die Bank gehörig vollgeladen werde, der Tabacksschneider mit seinem Messer immer in gehörigem Gleichgewichte bleibe, und damit ein Schnitt so fein werde, als der andere, muß man das Messer unabänderlich in gleicher Höhe aufheben, sonst verlieret der Taback schon vieles von seinem Ansehen. So wie nun derselbe vom Schnitt kommt, wird er mit den Händen gerieben, und ganz locker auseinander gebracht; alsdann schüttet man ihn ohne Verzug auf die Darrhorde, breitet ihn überall aus, daß er an einem Orte so hoch zu liegen komme, als an dem andern, nimmt auch das darunter angezündete Feuer beßtermaßen in Acht, denn soferne es nicht immer egal und bald stark, bald schwach brennet, kann der Taback eben sowohl zu wenig Hitze bekommen, als bey zu starkem Feuer schwarz werden und wohl gar verbrennen.

Spüret man, daß die mehresten Feuchtigkeiten davon sind, und der Taback anfängt krausigt zu werden, so muß er mit aller Geschwindigkeit von der Darrhorde abgekehret, und in einem frischen Keller auf Brettern oder starken Tüchern ausgebreitet werden, und damit er bald auskühle, nicht hoch aufeinander zu liegen kommen. Auch in dem Keller darf der Taback nur so lange liegen

bleiben, bis er völlig abgetrocknet ist; sobald er anfängt neue Feuchtigkeit anzuziehen, dann ist es hohe Zeit, ihn von da wegzubringen, und an einem trocknen Orte zum Gebrauch aufzubewahren.

Wem es an Gelegenheit mangelt, sich eine Darrhorde bauen zu lassen, (wiewohl bey starken Parthien solche fast unentbehrlich ist,) kann einen großen kupfernen Waschkessel auf gelindes Kohlfeuer setzen, und nur nach und nach ein wenig Taback hineinschütten, und langsam abrauchen lassen. Man muß aber sowohl auf der Darrhorde, als ganz vorzüglich im Kessel den Taback niemahls auf einem Flecke still liegen lassen, sondern mit unabläßigem Umwenden beschäftiget seyn. Denn was bey dem Schnupftaback die Fermentation sagen will, das ist bey dem Rauchtaback das erwähnte Darren; wird er während desselben nicht genugsam abgewartet und vernachläßiget, so ist er zu weiter nichts, als auf das Feld zum Düngen nütze. Hat man manchmahl angelaufene dumpfigte Blätter, die sonst zu nichts taugen, so dürfen sie nur unter den Kraustaback geschnitten werden, so kann man vermittelst des Darrens dem verdorbenen Geruch abhelfen, und den Taback noch nutzen. Wenn gute Sorten umschlagen wollen, so werden sie, wie bey dem Schnupftaback in vorhergehender Abhandlung gesagt worden, auf Brettern ausgebreitet, mit schar-

sem Essig eingesprenget, und nochmahls gedarret, so ist denselben wieder geholfen.

Insgemein pflegt man vier auch fünf Sorten von Kraustaback anzufertigen, davon bestehet die erste und zweyte Gattung in gelbem fein- und grobgeschnittenem, die dritte und vierte in braunen fein- und grobgeschnittenem, und die fünfte in gelben feingeschnitten und geschwefeltem Taback. Die letztere ist allezeit etwas theurer, als die übrigen Sorten, wiewohl es nicht schaden kann, wenn aller Kraustaback ein wenig geschwefelt wird, er erlangt ein besseres Ansehen und brennt im Rauchen viel leichter als sonst.

Zu dem Schwefeln hat man in großen Fabriken besondere feuerfeste Behältnisse, eben so, wie sie bey den Darrhorden erforderlich sind, die man Schwefelkammern nennt; in selbigen wird der gedarrte Taback in die Höhe gebracht, auf eisernen engen Gittern dünn ausgebreitet, und in verschiedenen Gegenden der Kammer wird auf dem Fußboden ein Becken mit glühenden Kohlen gesetzt, und nach und nach gestoßener Schwefel darauf gestreuet, damit der Dampf ganz allmählig in den Taback hineinziehen kann, und er recht hochgelb von Farbe wird. Bey kleinen Vorräthen schüttet man den Kraustaback auf eine dünne Leinwand, und hält ihn damit über angezündetem Schwefel in die Höhe; dabey wird der Taback in der Leinwand öfters hin und her ge-

schüttelt, daß der Schwefeldampf gut eindringen kann.

Da aller aus inländischen Blättern verfertigte Rauchtaback dem Umschlagen und Verderben ausgesetzt seyn würde, wenn er nicht auf die Darrhorde käme, denn die muß ihm seine eigentliche Dauer geben; so darf er bey dem Sauciren kaum halb soviel gepökelt werden, als der Schnupftaback. Man bedienet sich eines sehr geräumigen Gefäßes, worin man ihn einsprenget, und brav untereinander arbeitet; aus diesem schüttet man den saucirten Taback in ein anderes trockenes Faß, worin er, etwas eingedrückt, acht bis zehn Tage zugedeckt stehen bleiben muß. Ist der saucirte Taback noch in Blättern, so muß er gleich geschnitten und gedarret werden; das übrige Behandeln ist eben so, als bey dem Kraustaback, nur daß man den gesauceten Taback nicht zu schwefeln braucht.

Hier folgen zuvörderst die Saucen auf Pakettaback.

Sauce auf Pakettaback Nr. 1.

Man kochet vier Pfund Rippen von guten virginischen Blättern kleingehackt in sechs Maaß scharfen Essig und zwey Pfund Syrup stark aus; zu dem Abgekochten, nachdem es durchgeseihet und die Rippen ausgepreßt worden, nimmt man zwey Loth weißen Zimmet, vier Loth feinen Zucker und zwey Loth Sassa=

fraßholz, damit kochet man diese Spezies abermahls aus, gießet zu der abgeklärten Sauce, wenn sie erkaltet ist, noch ein Maaß gutes Rosenwasser, worin ein halb Pfund gestoßener Salpeter aufgelöset worden, so ist sie zum Einsprengen fertig.

Sauce auf Pakettaback Nr. 2.

In einem wohlverwahrten neuen Topfe kochet man bey gelindem Feuer mit zwey Maaß altem Landwein und zwey Maaß frischem Brunnenwasser

$\frac{1}{4}$ Pf. Rosenholz,
$\frac{1}{2}$ Pf. Sassafraß,
18 Loth feinen Zucker und
2 Loth Storax

so lange, bis aus dem Holze alle Kraft gekocht hat, hernach wird die Sauce filtrirt. Ehe man aber seinen Taback damit einpökelt, muß man vier Loth geläuterten Salpeter in einem Maaß Wasser zerweichen lassen, und den Taback damit benetzen; alsdann wird er geschnitten und wieder an der Luft abgetrocknet, daß er die Sauce genugsam annehmen kann, und nicht zu naß auf die Darrhorde gebracht werde.

Sauce auf Pakettaback Nr. 3.

Man kochet eine gute Quantität geschnittenes Sassafraßholz in Brunnenwasser mit vier Loth Salpeter so lange, bis das Wasser allen

Geruch von dem Holze angenommen hat; man kann auch den Sassafraß einen Tag vorher in dem Wasser weichen lassen. In den Abgekochten werden wieder

2 Loth feiner grüner Thee,
2 Loth *Cortex Cascarill*, und
½ Loth *Sal tartari*

eine Viertelstunde lang gekocht und zuletzt mit ein Loth Abel mosch. mit eben soviel feinem Zucker zu Pulver gerieben, versetzt, darauf alles zusammen filtrirt.

Aus vorstehenden dreyerley Saucirungen kann man am füglichsten Brief und Pakettaback machen, weil nur gute gelbe oder braune inländische Blätter dazu nöthig seyn, und man bekommt ganz wohlfeile und dennoch angenehme Tabacke, die jederzeit ihre vielen Liebhaber gefunden haben. Die Briefe werden alle aus freyer Hand gemacht und alsdann gesiegelt, dagegen braucht man zu den Pakets theils runde theils viereckigte bleyerne Trichter oder Formen, worüber die Tabackspapiere geschlagen, und sowohl in der Mitte, als am Theil gesiegelt werden, die mit dem Papier überzogenen Trichter kommen wieder in hölzerne Futterals, worein sie aber genau passen müssen, dann wird der Taback abgewogen, in den Trichter geschüttet und mit einer kleinen hölzernen Stampfe eingedrückt. Hierauf wird die Forme aus dem Futteral genommen, das

Paket davon abgezogen und besiegelt, so ist es fertig.

Man kann auch, um die Tabackspapiere seinem eigenen Geschmack mit Figuren und Aufschriften zu versehen, mit wenigen Kosten sich eine Kupferpresse verfertigen, und die Platten dazu stechen lassen. Das Abdrucken der letztern geschiehet mittelst zwey in der Mitte der Presse angebrachten starken und mit einer Winde versehenen Walzen, zwischen welchen ein glattgehobeltes eichenes Brett eingeschoben ist, worauf die Kupferplatte unter das zuvor angefeuchtete Papier zu liegen kommt. Zum Abdruck mit schwarzer Farbe kann man Ruß mit Brandtwein benetzen, und zur rothen Farbe den feinen Wiener- oder Florentinerlack nehmen; beyde Arten müssen unter Leinöl gerieben, ganz dünne aufgestrichen, und dann die Kupferplatte mit einem in scharfe Seifensiederlauge getunkten leinenen Tuch abgewischt werden, damit nur in der abzudruckenden Zeichnung die Farbe zurückbleibt.

Hiermit wäre das Nöthigste von Behandlung der geschnittenen Tabacke gesagt, ich komme nun auf die gesponnenen, oder Rollentabacke. Unter diesen verhält es sich mit den geringern Sorten eben so, wie mit dem Kraustaback; sie bekommen anstatt der Sauce nur eine Befeuchtung von Salzwasser, worin man zugleich ein wenig Syrup gekocht hat, um den

Taback recht geschmeidig zu machen; denn Fermentation hat er gar nicht nöthig. Sobald die Blätter sich genugsam durchzogen haben, werden sie zur Spinntafel gebracht, und in Seile von beliebiger Stärke gedrehet.

Das Rollenmachen wird zwar eigentlich von gelernten Tabacksspinnern verrichtet, allein auch diese Kunst bestehet in gar wenigen Vortheilen, die man, ohne vieles Kopfbrechen bald ablernen kann. Anfänglich drehet der Spinner die Blätter mit beyden Händen ganz fest zusammen, (das Zusammengewundene wird eine Puppe genennet,) hernach werden diese Puppen aneinander gehalten, mit guten langen Blättern umlegt, und mit Hülfe eines Spinnrades in ein langes Seil gewunden.

Bey dem Spinnen läßt sich aller in- und ausländische Taback, auch das sogenannte Sand- oder Erdgut anwenden, nur mit dem Unterschied: die schlechten Blätter kommen allezeit in die Mitte des gedreheten Seiles, und auswendig werden zwey bis drey Lagen von guten Blättern, entweder von gelber oder von dunkeler Farbe um das Seil gewunden. Wenn die Rollen auf solche Art zubereitet sind, und vom Spinnrade kommen, schicket man sie in einen Bäckerofen, läßt sie backen, oder, wie es bey dem geschnittenen Taback genennet wird, darren, daselbst aber müssen sie fleißig umgewendet und von eiuer Seite auf die an-

dere

dere gelegt werden, auch so lange darin bleiben, bis sie alle Feuchtigkeit verloren haben, alsdann sind die Rollen zum Verkauf fertig. Das oben erwähnte Schwefeln kann solchem Taback ebenfalls dienen, er läßt sich desto leichter rauchen, und die gelben Rollen bekommen einen schönen Glanz und gar lebhafte Farbe.

Will man Hanauer, oder sogenannten Nürnberger ausgerippten Taback, der nur die Stärke eines kleinen Fingers hat, spinnen lassen, so müssen den Blättern die stärksten Rippen ausgeschnitten, und solche für den Mehltaback zurückbehalten werden. Ueberhaupt läßt man den Rollentaback von verschiedener Stärke und Farbe spinnen, daher heisset einiger Berliner-, Hamburger-, Stielgut-, Rothbändel-, Gens d'armes-, Scheiben-, und Preßtaback. Der letztere, als der Preßtaback, gehöret eigentlich nicht mit unter die geringen Rollentabacke, denn er wird völlig auf Knasterart gesponnen, und wie es zu geschehen pfleget, auch bisweilen an solche, die nicht genugsam Kenner sind, für Knaster verkauft.

Zu diesem Preßtaback nimmt man einen Theil, und wenn er gut werden soll, die Hälfte ungarischer Blätter, das übrige aber altes gesundes Landblatt. Beyde Sorten werden soviel möglich auf's beßte untereinander gemenget, die ungarischen mit etwas Sal-

peterwasser angesprengt und geschmeidig gemacht, darauf kann man die für Rauchtaback Nr. 1. vorgeschriebene Sauce nehmen, die Blätter insgesammt damit einpökeln, und wenn sie recht durchzogen haben, in Rollen bringen. Es werden auch noch überdieß einige Pfund der schönsten ungarischen Blätter besonders eingesaucet, hernach zwiefach aufeinander geleget, und durch den Spinner, zu besserer Bekleidung von außen her, um die Rollen angebracht. Ist das geschehen, so werden die fertigen Rollen, sofern sie nicht zu feucht sind, mit der Sauce ein wenig angestrichen, und in einer dazu eingerichteten Presse, oder, in deren Ermanglung, mit schweren Steinen und Gewichten gepreßt. An dem obern und untern Theil schlägt man lange hölzerne Stifte in die Rollen, und packet sie in braunes holländisches Papier ein, so haben sie nicht nur äußerlich das völlige Ansehen, sondern auch im Rauchen die Stärke eines wirklichen Knasters.

Bis hieher habe ich nur die geringeren Rauchtabacke zu machen gelehret, nun will ich auch zu den feinen Sorten die nöthige Anweisung geben. Es hat bis jetzt ganz unmöglich geschienen, die inländischen Blätter in einen guten Rauchtaback zu verwandeln, und mancher Fabrikant hat es an keiner Mühe fehlen lassen, nur wenigstens dem Blatt seinen fast unausstehlichen Gestank, den es im Rauchen

von sich gibt, zu benehmen. Nun procedire man einmahl nach meiner folgenden Methode, so wird der herrlichste Rauchtaback zuwege zu bringen seyn, der vielen Knastern zur Seite gesetzt werden kann.

Es ist bekannt, daß aller unser inländischer Taback, eine so große Menge erdigter roher Theile bey sich hat, daß man ihm auch durch die beßten Geruchsspecies, man mag sie noch so häufig daran verschwenden, seinen üblen Geruch nicht benehmen kann. Also muß man vornämlich auf ein Mittel bedacht seyn, diesem Uebel abzuhelfen. Bey Fabricirung der Schnupftabacke kann man sich mit scharfen Salzen, und unter diesen am sichersten mit dem ächten egyptischen Salmiak helfen, denn er leistet gar unvergleichliche Dienste. Bey dem Rauchtaback muß man im Gegentheil behutsam verfahren, und mit den Salzen sparsam umgehen. Daher ist vor allen Dingen nöthig, von weiß- oder rothbuchener Holzasche, (die man immer im Vorrath haben muß,) eine Lauge zu machen, indem man siedendes Wasser auf solche Asche gießet, und durch eine dichte Leinwand laufen läßt. Dieses Filtriren kann man zu drey bis viermahlen wiederhohlen, und das Wasser bey jedemmahl in das Kochen bringen; denn je schärfer die Lauge gemacht wird, desto besser säubert sich der Taback. Wenn das geschehen, so wird die Lauge nochmahls gesotten,

und vom Feuer weg, gleich auf die Tabacks-blätter gegossen, wobey sie sich in einem reinen Gefäß befinden müssen, damit sie mit einer wohlpassenden Decke und schweren Steinen gepreßt werden können, und die Lauge einen halben Zoll hoch über den Taback zu stehen kommt.

Haben nun die Blätter zwanzig Stunden in solcher Lauge geweichet, so werden sie scharf ausgedrückt, an der Luft oder Sonne getrocknet, und alsdenn geschnitten, die Lauge aber wird weggegossen. Der geschnittene Taback kommt von da zur Darrhorde, worauf er behutsam geröstet, und darnach an einem lüftigen Orte völlig abgetrocknet wird. Durch diese Verfahrungsart ist nun der Taback von allem seinem übeln Geruch gereiniget, auch mittels des Darrens vor allem Umschlagen geschützt, folglich dem einen Uebel abgeholfen. Allein man kann noch nicht voraussehen, und es stehet auch zu erwarten, ob der Taback im Rauchen gehörig fortbrennen wird, daher streuet man aus Vorsorge unter hundert Pfund gelaugten und gedarrten Taback anderthalb Pfund feingestoßenen Salpeter, so ist auch der zweyte Fehler gehoben, und der Taback wird einen schönen blauen Dampf aus der Pfeife steigen lassen.

Hierauf folgen zwey Knastersaucen, deren man sich auf solche vorbereitete inländische Blätter zu bedienen hat.

Sauce auf Knastertaback Nr. 1.

In zwölf Maaß guter Biermösche, oder noch besser, wenn man es haben kann, in der sogenannten Würze vom gebraueten Biere kochet man

4 Loth Cubeben,
8 Loth Lorbeeren,
8 Loth Wacholder,
8 Loth Coriander, und
4 Loth Storar

nachdem diese Stücke gröblich gestoßen worden, in einem wohlzugedeckten Gefäß eine Stunde lang bey gelindem Feuer; während dessen läßt man vier Loth Cort. Cascar. in ein Viertelmaaß Wein, worin sie eine Nacht geweicht haben muß, recht scharf auskochen; diesen Absud vermischt man nebst zwey Pfund Küchensalz, drey Pfund feinem Zucker und sechs Loth Anisöl mit der Sauce, und läßt solche, damit die gestoßenen Sachen zurückbleiben, durch ein weites Sieb laufen und kalt werden.

Eine solche Knastersauce wird dem Landblatt eine Art von Fettigkeit mittheilen, wie sie in dem Knaster gefunden wird, und dadurch verhindern, daß er nicht so geschwind wegbrennet, und keine schwarze Asche in der Pfeife zurückläßt.

Sauce auf Knastertaback Nr. 2.

Hierzu nimmt man
6 Loth feinen grünen Thee,
12 Loth feinen Zucker,
2 Loth *Cass. Caryophyl.*
½ Loth Marisblumen,
2 Loth braunen Zimmet, und
6 Stück Mutternägel,

diese Species werden gröblich gestoßen, und in einem wohlvermachten Gefäß mit zehn Maaß Wasser langsam gekocht, bis sich alles zu Boden gesetzt hat. Darnach wird das Klare abgegossen, und wenn die Sauce kalt ist, damit eingesprengt.

Beyde vorstehende Knastersaucen werden ganz sparsam gebraucht, und bleibt der Taback höchstens sechs Tage in der Feuchtigkeit stehen, wird mit einer Decke ein wenig gepreßt, daß er gut durchziehen kann, alsdenn an der Luft so lange abgetrocknet, bis er zum Rauchen tüchtig ist. Wollte man Blätter von dunkelbrauner Farbe dazu nehmen, und dieselben mit dem dritten oder vierten Theil ungarischer Blätter vermischen, so würde der Taback auch in Absicht seiner Stärke alle Aehnlichkeit mit dem veritabeln Knaster haben, und es können, ohne Bedenken, die beßten Knasterrollen von solchen zugerichteten Blättern gesponnen werden. Um die schon fertigen Rollen einzusaucen, tunket man leinene Tücher ein, und schlägt sie um dieselben herum, dieses wiederhohlet man so viel-

mahl, bis die Sauce auf beyden Seiten in die Mitte der Rollen eingedrungen hat, darauf werden sie an einem warmen Ofen gebacken.

Sauce auf Varinastaback.

Dazu nimmt man gute, alte Landblätter von dunkler Farbe, und läßt ein halb Pfund kleingeschnittenes Sassafraßholz mit ein halb Loth Crem. Tart. eine Nacht im Wasser weichen, und darauf recht auskochen; in das siedende Wasser werden die Blätter geweichet, bleiben einige Stunden darin stehen, dann werden sie rein ausgedrückt, geschnitten und gedarret. Man kann nach seinem Gefallen mehr als ein Maaß des Sassafraßwassers darauf bringen, desto annehmlicher wird der Taback sich rauchen. Nach gehörigem Abtrocknen gibt man ihm folgende Sauce: ein halb Pfund Angelika, und ein Pfund Alantwurzel werden kleingeschnitten, in zehn Maaß buchener Lauge ausgekocht, darnach filtrirt und mit zwey Pfund Küchensalz vermischt. Wenn der Taback mit der eingesprengten Sauce sechs Tage gestanden, trocknet man ihn an der Luft oder an der Sonne ab, und läßt Pakete davon machen.

Sauce auf Oronokkotaback.

Zu diesem bedienet man sich mehrentheils der ungarischen Blätter drey Theile und der

Landblätter einen Theil, welche, vermöge einer warmgemachten Lauge von buchener Asche ein wenig angefeuchtet, mit folgender Sauce eingesprengt und in Rollen gesponnen werden. Zuvor aber schneidet man den ungarischen Blättern die stärksten Rippen ab, damit sich das Seil besser arbeiten läßt. Wenn man dann unter hundert Pfund solcher Blätter, ein Pfund feingestoßenen Salpeter gestreuet hat, so solviret man zwey Pfund weißen Zucker, zwey Pfund Honig und zwey Pfund Küchensalz durch vier Maaß Mannsurin, fünf Maaß Rosenwasser und sechs Loth rectificirten Spiritus Vini, und sprenget, nachdem sich alles aufgelöset, die Blätter damit ein.

Diesem Taback wird keine Darre gegeben, daher man ihn nur soviel einsprengen darf, daß er im Spinnen sich gut handthieren läßt, und die Blätter nicht brechen.

Sauce auf Suicenttaback.

In einer scharfen buchenen Lauge von zwölf Maaß werden ein Pfund Bertramwurzel, ein Pfund Angelikawurzel und zwey Hände voll Huflattichkraut eine Stunde lang gekocht, und durch drey Pfund Farinzucker und zwey Pfund Salz filtrirt; in dem Filtrirten kann man noch ein Loth kleingeschnittene Vanille ein wenig aufkochen, und dann sauciren.

Sauce auf Portorikotaback.

Nachdem man einen Theil ungarische und einen Theil inländische Blätter miteinander vermenget, und nach der bey dem Knaster gemeldeten Art gelauget und gedarret, auch mit ein wenig gestoßenem Salpeter bestreuet hat, so gebrauchet man folgende Sauce zum einpökeln:

1 Handvoll Augentrost,
3 Hände voll Betonienkraut,
4 Loth Storax,
4 Loth braunen Zimmet,
4 Loth *Cortex Cascar.* und
4 Loth *Cardamom. excort.*

das alles wird zu einem groben Pulver gemacht, und untereinander gemenget, hernachmahls in einen neuen Topf gethan, welcher sechs Kannen halten muß; und nun füllet man denselben mit gutem alten Landwein an, verwahret ihn mit einer Decke, daß nichts heraus kann, und die Dünste alle beysammen bleiben, so wird dann dieses zusammen eine Stunde lang bey einem schwachen Feuer gekocht, darauf die Species rein ausgepreßt, und das Abgekochte durch ein Pfund Honig und ein Pfund Küchensalz filtrirt.

Der Portorikotaback wird sowohl Rollenweise, als geschnitten, und auch in Paketen verkauft, der dünngesponnene und gepreßte Portoriko wird Portokarerotaback genannt, und durch eben dergleichen Sauce fabricirt.

Da ich nun aus den ordinairen Land- und ungarischen Blättern einen guten Knaster zuzurichten gelehret habe, so wird sich leicht Niemand einfallen lassen, die kostbaren virginischen Blätter anzuschaffen, und zu Rauchtaback zu machen. Denn solche lassen sich schon von selbst, so wie sie aus den Ballen genommen werden, mit allem Appetit rauchen, und geben einen lieblichen Geruch von sich. Es ist zwar ausgemacht, daß virginische Blätter mit einer von vorgedachten Saucen zubereitet, noch weit vollkommner werden müssen, denn sie bedürfen weder Lauge noch Darre, am allerwenigsten des Salzes, daher behalten sie ihre erforderlichen guten Säfte, und gehen in keine Fermentation über.

Um jedoch für solche, die es anwenden wollen, virginische Blätter zu verarbeiten, will ich folgende zwey Saucen mittheilen:

Sauce Nr. 1.

Man kochet in ohngefähr vier Maaß Wasser

½ Pf. feinen Zucker,
4 Loth grünen Thee,
4 Loth *Cassia lignea*, und wirft in das Abgekochte
1 Loth Vanille,

damit sprenget man die Blätter so stark ein, als sie nur immer die Sauce annehmen wollen.

Sauce Nr. 2.

Es werden in vier Maaß Franzwein

8 Loth *Cortex casc.*
6 Loth Storax
4 Loth Nägelholz,
2 Loth Macis, und
2 Loth Cubeben

gut ausgekocht, und die virginischen Blätter damit eingepökelt. Wenn sie ganz durchzogen haben, werden sie so weit abgetrocknet, bis sie für den Spinner, oder in die Schneidebank trocken genug seyn.

Ein auf solche Weise von virginischen Blättern zubereiteter Taback kann in der That statt des kostbarsten Räucherpulvers in den Zimmern gebraucht, und mit dem herrlichsten Appetit gerauchet werden. Denn durch das Einpökeln lassen dergleichen Blätter, da sie sonst für starke Raucher gehören, um Vieles von ihrer Stärke nach, und noch weniger haben sie die Untugend, daß sie auffallend sind.

Es ist nun wohl ganz ohnstreitig, daß der mehreste Rauchtaback in Paketen abgesetzet, und nur mehr als zu oft nach neuen Sortiments gefragt wird; dann kann sich denn ein Fabrikant auf verschiedene Art helfen: Er darf nur diejenige Sauce, so er eine Zeitlang bey gelben Tabacksblättern appliziret hat, auf braune, und wiederum die auf braune

Blätter gebrauchte Sauce, auf gelben Taback setzen, so gibt es gleich einen ganz andern Taback. Will er noch außerdem durch den Kupferstecher eine neue Platte verfertigen lassen, und den damit abgedruckten Papieren einen fremden Nahmen geben, so hat er seinen Zweck bald erreicht. Die Einbildung der Käufer verwandelt alsbald dergleichen neueingepackten Taback in den beßten amerikanischen, und er findet so lange seine Liebhaber, bis wieder eine andere Sorte aufs Tapet kommt.

Das bekannte Sprichwort: „Die Welt will betrogen seyn," muß und kann ein Fabrikant bey seinen Tabacken, ohne sich ein Gewissen darüber machen zu dürfen, auf vorbeschriebene Weise zum öftern wahr machen; wenn er nur in keinem Fall seine Freunde mit falscher Waare zu täuschen suchet, und nicht solche Tabacke in die Pakete, oder in die Rollen einthun lässet, die bey dem Versenden schon unterwegs anfangen zu verderben, vielmehr muß er es dahin zu bringen suchen, daß seine Tabacke eine immer bessere Güte und Dauer bekommen, und dadurch seine Fabrikatur nach und nach in mehrere Aufnahme gebracht werde.

Man wird einsehen, daß ich alle meine Saucen mit ganz leichten Kosten zu bestreiten gelehret habe, man kann, ohne Geldverschwendung, diese und jene Probe anstellen, und von allen dem, was den Rauchtaback

angehet, findet man, wie ich hoffe, allen Unterricht, der sich nur erwarten läßt.

Wem mit guten haltbaren Taback gedient ist, der befolge nur treulich jede meiner Vorschriften, so wird er aus den hier vorfindenden Sorten, in der Folge, bey nicht gespartem Fleiß und Mühe, noch vielerley andere Tabacke erlernen, und mit vielem Vortheil in der Modewelt ausstellen können. Alle die Räucherwerke, womit man sonst in den Zimmern einen angenehmen Geruch zu verbreiten suchet, als dahin gehören: Wachholdern, Storax, weißer Zucker, Rosenblätter u. dgl. müssen, bey dem Rauchtaback angebracht, nothwendig auch ihre gute Wirkung leisten. War bey dem Schnupftaback der Salmiak zu empfehlen, so ist es hierbey die Cortex Cascar. und noch vorzüglicher die Extrakte und Essenzen aus derselben, man verwechsele sie nur niemahls mit dem weißen Zimmet, weil sie mit diesem äußerlich gar vieles Aehnliche hat. Bey den inländischen Blättern darf man das Auslaugen mit buchener Asche nicht aussetzen, sonst wird man bey noch so gut zugerichtetem Rauchtaback allemahl die Darre vorriechen, und welchem Abkäufer will man es wehren, wenn er solchen Taback tadelt, und ungekauft liegen läßt; zumahl wenn er für einen Portoriko, oder Halbknaster gelten soll.

Ich beschließe hiermit meine zweyte und

letzte Abhandlung, und wünsche, daß aus dem Wenigen, was hier gesagt worden, die Wißbegierde eines jeden Lesers hinreichend gestillet, den Tabacksfabrikanten aber manches bisher verborgengewesene Geheimniß zu ihrem wahren Vortheil aufgekläret und entdeckt worden sey. Auch für Tabackshändler und Kaufleute ist gesorgt, denn wenn solche manchmahl mit schlechter Waare versehen werden, und sich nicht zu helfen wissen, so finden sie ein probates Mittel für angelaufenen Taback, nach dessen Anwendung sie sich diese oder jene Sauce auswählen und selbst verfertigen können.

Inhalt.

Seite.

Erste Abhandlung.

Von Zubereitung des Schnupftabacks. 7
Sauce auf Saint Omer Nro. 1. 15
— — — — — Nro. 2. 16
— — — — — Nro. 3. 18
— — — — — Nro. 4. 20
— — Holländischen Rappe (Tabac d' Hollande) . 22 u. 23
— — Straßburger Rappe. . 24
Vom Duynkirchner Schnupftaback. . 25
Saucen dazu . . . . . . 28 u. 29
— — auf Pariser Taback. . 29
— — Son de Tonka. . . 32
— — Tonka Violet. . . 32
— — Marokko Taback. . 33
— — Brasiltaback. . . 34

Zweyte Abhandlung.

Von Zubereitung des Rauchtabacks. . 39
Sauce auf Pakettaback Nro. 1. 44
— — — — — Nro. 2. 45
— — — — — Nro. 3. 45
— — Knastertaback Nro. 1. 53
— — — — — Nro. 2. 54

		Seite.
Sauce auf Varinastaback.	. .	55
— — Oronokkotaback.	. .	55
— — Suicenttaback.	. .	56
— — Portorikotaback.	. .	57
— — Virginischen Taback	Nro. 1.	58
— — — — —	Nro. 2.	59

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der geprüfte und erfahrene Fabrikant des Rauch- und Schnupftabackes ein Buch für Tabacksraucher und Tabackschnupfer

Prag 1806

Techn. 57 h
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10304783-7